salton®

gril à sandwich

Mode d'emploi

Modèle SM1068

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, NE PAS immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou après que l'appareil ait été endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, reparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».
8. L'usage d'accessoires non recommandés par Salton peut présenter des dangers.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. **NE PAS** laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient de l'huille chaude our d'autres liquides chauds.
13. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
14. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient à la position « Off ».
15. Toujours débrancher l'appareil après usage et le laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
16. Toujours placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

17. **ATTENTION :** Cet appareil dégage de la chaleur lorsqu'il fonctionne. Des précautions s'imposent afin d'éviter les risques de brûlures, de feu ou d'autres dommages à la propriété causés en touchant les côtés ou le dessus de l'appareil quand celui-ci est en circuit ou pendant qu'il refroidit.
18. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
19. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
20. **NE PAS** toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il est en circuit. Elles peuvent devenir très chaudes

CONSERVER CES DIRECTIVES

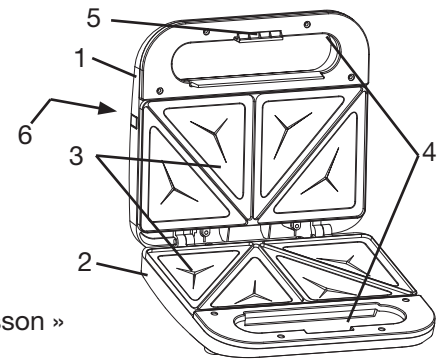
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire les risques de chocs électriques, cet appareil est muni d'une fiche à la terre (2 branches et une tige). Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, consulter un électricien compétent. Ne pas modifier la fiche en aucune façon et ne pas utiliser un adaptateur.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Base
3. Plaques de cuisson
4. Poignées
5. Agrafe de verrouillage
6. Voyants lumineux :
   - lumière rouge « en fonction »
   - lumière verte « prêt pour la cuisson »
   (non illustré)



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour pouvoir y référer.
2. Enlever tout matériel d'emballage.
3. Bien nettoyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un linge

passé à l'eau chaude. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LA SURFACES DE CUISSON.**

4. Essuyer avec un linge ou un essuie-tout en papier.

MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise de 120 V AC. Le voyant lumineux rouge s'allume.
2. Fermer le couvercle et attendre que l'appareil soit pré-chauffé et que le voyant vert s'allume.
3. Ouvrir le couvercle et placer une tranche de pain sur la partie inférieure de la plaque de cuisson. (Si le pain est beurré, placer le côté beurré contre la plaque de cuisson.) Placer la garniture sur le pain en appuyant afin de remplir les cavités de la plaque de cuisson. Couvrir d'une tranche de pain.
4. Fermer le couvercle avec soin et engager le fermoir. La cuisson devrait durer environ de 3 à 5 minutes, plus ou moins selon les goûts.
5. Une fois le sandwich cuit, le retirer à l'aide d'une spatule de bois ou de plastique. Ne jamais toucher les plaques de cuisson avec des ustensiles aigus, pointus ou de métal.
6. Suivre les étapes 2 à 5 pour faire d'autres sandwichs. Débrancher la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
7. **REMARQUE :** Toutes les parties de l'appareil, à l'exception de la poignée, seront très chaudes durant et après la cuisson. Ne pas toucher aucune partie de l'appareil, sauf la poignée, avant que l'appareil soit refroidi.

CONSEILS PRATIQUES

- Toujours pré-chauffer le gril à sandwich avant de l'utiliser.
- Choisir un pain approprié aux plaques de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de beurrer le pain.
- Ne pas utiliser de fromage fondu : il fond très rapidement.
- Utiliser environ 1/3 tasse (85 ml) de garniture pour chaque sandwich.
- Pour des garnitures sucrées, saupoudrer une cuiller à thé de sucre sur le côté beurré du pain. Cela ajoute de la saveur et rend l'extérieur du sandwich croustillant.
- Le pain aux raisins et autres pains sucrés brunissent rapidement. Ajuster le temps de cuisson en conséquence.
- Une abaisse de pâte peut être utilisée au lieu du pain.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gril à sandwich et laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec un essuie-tout ou un linge doux. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LA SURFACES DE CUISSON.** Si la garniture s'est répandue sur les plaques de cuisson, verser un peu d'huile sur la tache et laisser reposer de 5 à 10 minutes. Essuyer avec un essuie-tout.
3. Nettoyer l'extérieur de l'appreil avec un linge doux trempé dans une eau chaude savonneuse.
4. Éponger avec un linge doux.
5. Essuyer les surfaces avec un linge ou un essuie-tout en papier.
6. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section « Garantie ».

RECETTES

Beurre à l'ail

4 on (125 ml)	de beurre, à la température ambiante
1	gousse d'ail écrasée
	sel et poivre fraîchement moulu

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Beurre aux herbes

1/2 tasse (125 ml)	de beurre, à la température ambiante
1c. à thé (5 ml)	de persil haché
1c. à thé (5 ml)	de ciboulette hachée
1/2 c. à thé (3 ml)	de romarin haché
	sel et poivre fraîchement moulu

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Beurre au citron

1/2 tasse (125 ml)	de beurre, à la température ambiante
2c. à thé (10 ml)	de jus de citron
1c. à thé (5 ml	de zeste de citron
	un soupçon de poivre de cayenne

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Sandwich jambon/fromage/tomate

4	tranches de pain, beurrées d'un côté
4	tranches de fromage (pas de fromage fondu)
2	tranches de tomate, coupées en deux
1/4 tasse (60 ml)	de jambon haché

Pré-chauffer le gril à sandwich. Placer 2 tranches de pain, côtés beurrés contre les plaques de cuisson. Couvrir chaque tranche de pain de 2 tranches de fromage, deux morceaux de tomate et la moitié du jambon. Couvrir avec le pain qui reste, côtés beurrés vers le haut. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Laisser cuire environ 3 minutes.

Pizza aux champignons

4	tranches de pain, beurrées sur un côté
2c. à thé (10 ml)	de sauce à pizza
4	champignons en conserve, tranchés
1/4 tasse (60 ml)	de mozzarella râpé

Pré-chauffer le gril à sandwich. Placer 2 tranches de pain, côtés beurrés, sur les plaques de cuisson. Former 4 petites cavités en appuyant sur le pain avec le dos d'une cuiller. Remplir les cavités de sauce à pizza, de champignons et de fromage. Couvrir avec les deux autres tranches de pain. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Laisser cuire environ 3 minutes.

Sandwich au poulet

4	tranches de pain, un côté beurré de beurre à l'ail
2 on. (50 g)	de poulet cuit, tranché ou coupé en dés
1/4	de poivron vert, tranché
2	champignons tranchés

Pré-chauffer le gril à sandwich. Placer 2 tranches de pain, côtés beurrés, sur les plaques de cuisson. Distribuer le poulet, le poivron et les champignons sur le pain et couvrir avec le reste du pain. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Laisser cuire environ 3 minutes.

Thon et fromage

1/2	boîte de thon, égoutté
1 1/2 c. à table (22 ml)	de mayonnaise
1c. à thé (5 ml)	de cornichons sucrés, hachés

4	tranches de pain, beurrées sur un côté
2	tranches de fromage (pas de fromage fondu)

Pré-chauffer le gril à sandwich. Mélanger le thon, la mayonnaise et les cornichons. Distribuer le mélange uniformément sur le côté non-beurré de 2 tranches de pain. Ajouter des tranches de tomate, le fromage et le reste du pain. Placer les sandwich sur les plaques de cuisson. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Laisser cuire environ 3 minutes.

Pain doré aux bleuets

2	oeufs
2c. à table (30 ml)	de lait
4	tranches de pain
1/4 tasse (60 ml)	de bleuets
1c. à thé (5 ml)	de sucre

Pré-chauffer le gril à sandwich. Battre les oeufs avec le lait. Tremper le pain dans les oeufs. Appliquer une petite quantité de beurre sur les plaques de cuisson. Placer 2 tranches de pain sur les plaques de cuisson. Pratiquer une petite cavité en appuyant sur le pain avec le dos d'une cuiller. Remplir chaque cavité de bleuets. Couvrir avec les deux autres tranches de pain et saupoudrer de sucre. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Faire cuire environ 4 minutes.

Délices pomme/cannelle

4	tranches de pain sucré, beurrées sur un côté et saupoudrées de sucre
1/2 tasse (125 ml)	de garniture pour tarte aux pommes
	une pincée de cannelle

Pré-chauffer le gril à sandwich. Placer 2 tranches de pain, côtés beurrés sur les plaques de cuisson. Distribuer la garniture uniformément dans les 4 cavités. Saupoudrer de cannelle. Couvrir avec les 2 autres tranches de pain. Fermer le couvercle et engager le fermoir. Laisser cuire environ 3 minutes.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com